

Galette de Blé Noir — Andouille Sauce Oignon Moutarde

Temps de préparation: 15 min

Temps de cuisson: 30 min

Temps de repos: 2 heures

Ingrédients pour 10 Galettes :

- 250 g de blé noir (farine de Sarrasin)
- 1 cuillère à soupe de farine de blé
- 1 œuf
- 10 g de gros sel (gris de préférence)
- 550 g d'eau

Ingrédients pour la garniture (4 Galettes) :

- 1 petit oignon (70 g)
- 10 g de beurre
- 160 g de crème fraîche
- 50 g de moutarde à l'ancienne
- 1 cuillère à café de Maïzena
- 5 tranches d'andouille de Guéméné par galette

Pâte à Galettes :

Mettre tous les ingrédients dans le bol. 10 secondes Vitesse 6. Laisser poser 1 à 2 heures au frigo. La pâte va s'épaissir. A la sortie du frigo, rajouter de l'eau pour avoir une pâte fluide et faire cuire avec du beurre dans une poêle très chaude.

Garniture :

Mettre l'oignon dans le bol. 5 secondes, vitesse 6.

Ajouter le beurre. 5 minutes 80°C, vitesse 2.

Ajouter la crème et la moutarde. 5 minutes, 80°C, vitesse 2 sans bouchon.

Puis la Maïzena. TURBO (pour éliminer les grumeaux) puis 2 minutes à 80°C, vitesse 2 sans bouchon.

Faire réchauffer les galettes dans la poêle en ajoutant la crème moutardée, et les tranches d'andouille, plier et servir aussitôt.

Accessoires	Ingrédients				TURBO ou pétrissage
	Tous les ingrédients	10 sec		6	
	Oignon	5 sec		6	
	Beurre	5 min	80°C	2	
	Crème + moutarde	5 min	80°C	2	
					TURBO
	Maïzena	2 min	80°C	2	

La Petite